Tarte à l'ananas et à la crème de coco

40mn réalisation - 1h repos – 45 à 50mn cuisson – 6 à 8 personnes

200gr farine + 75gr sucre + 100gr beurre + 2CS rases sucre glace
1 paquet pudding vanille (style crème Alsa) + 3 à 4 gouttes rhum
400ml (1 boîte) lait coco non sucré + 1 ananas + 2CS jus orange
70gr pistaches concassées + 250gr fleurette entière

* Dans le bol, mélanger farine, sucre, 2 ½ CS eau, beurre **1mn pétrin,** recouvrir d'un film alimentaire et réfrigérer environ 1h.
* Dans le bol, verser pudding vanille, sucre glace, lait coco et régler **6mn 90° vit3**, ajouter le rhum et mixer **5mn vit3 sans gobelet** pour refroidir.
* Préchauffer le four th.180°C.
* Etaler la pâte pour moule Ø 22cm, piquer à l'aide d'une fourchette, retourner et en foncer le moule. Cuire 10mn à blanc.
* Retirer la peau et le cœur de l'ananas, couper en petits quartiers et mettre dans saladier avec jus d'orange, 50gr pistaches, pudding et mélanger puis, enfourner 35mn.
* Laisser refroidir sur grille avant démoulage.
* Placer le fouet dans le bol propre et frais, verser la fleurette et battre **3mn vit3.** Décorer la tarte avec cette crème et les 20gr de pistaches restantes.

Tarte au sucre

5mn réalisation – 3h pousse - 25mn cuisson – 6 personnes

Levain : 50gr lait + 10gr levure boulanger + 50gr farine
Pâte : 200gr farine + 20gr sucre + 2 œufs + 100gr beurre + pincée sel
Garniture : 100gr sucre glace + 1 jaune œuf + 2CS lait + 30gr beurre

* Dans le bol, verser lait et levure du levain, régler **45sec vit3 à 40°**, ajouter 50gr farine et mixer **3sec.vit3** et laisser doubler de volume, 30mn, environ, dans le bol.
* Ajouter les ingrédients de la pâte et régler **45sec pétrin**, puis mettre la pâte dans le moule à manqué (Ø28) en silicone, l'étaler avec la main de manière à foncer le moule, couvrir d'un torchon et laisser lever 3 à 4h.
* Préchauffer le four th150°.
* Dans une tasse, battre lait et jaune d'œuf de garniture, à la fourchette, étaler sur la pâte, saupoudrer du sucre roux et parsemer des petites noisettes de beurre.
* Enfourner 25mn environ et déguster tiède de préférence.

created by free version of DocuFreezer